

DOMEČEK/ŘÍJEN 2023



Milí čtenáři.

Přinášíme zprávy z akcí, které proběhly během zářijových dnů. S klienty sociální rehabilitace jsme navštívili skanzen ve Strážnici a považujeme tuto akci za zdařilou. Při edukačním programu „Podzim na dědině“ byly v areálu muzea k vidění tradiční sklizňové práce zakončující hospodářský rok. Vyorávání brambor, zpracovávání konopí, orba s koňským potahem a další činnosti vztahující se k podzimnímu období. Pro návštěvníky byla připravena i ochutnávka regionálních jídel a pití, jako například bramborové tašky neboli Kratífasky, brambory se solí či čerstvě stočená hroznová šťáva.



Při práci legraci 😊 Takovým heslem jsme se řídili v rámci teambuildingu a tím jsme si udělali krásný den. ❤️ Naše kolegyně Maruška Svejková nás učila, jak na pravé patenty s mákem a povidly. 🥰 Myslíme si, že díky její trpělivosti a naší zručnosti stál výsledek opravdu za to. 😊



Časopis Domeček je pro všechny uživatele zdarma, jakýkoliv příspěvek za jeho výtisk je zcela dobrovolný.



V Dílně jsme ubrouskovou technikou ozdobili květináče, kterými jsme následně zkrášlili naše vnitřní prostory. Zvládli jsme nabatikovat trička a začali tvořit podzimní výzdobu pro Lékárnu zdraví 3v1 v Hodoníně.



Laty, přesňáky, lokše, patenty

Ingredience:

100 g hladké mouky
1 kg brambor uvařených
ve slupce
špetka soli na sladkou verzi

1 větší lžice rozpuštěného
sádla nebo másla

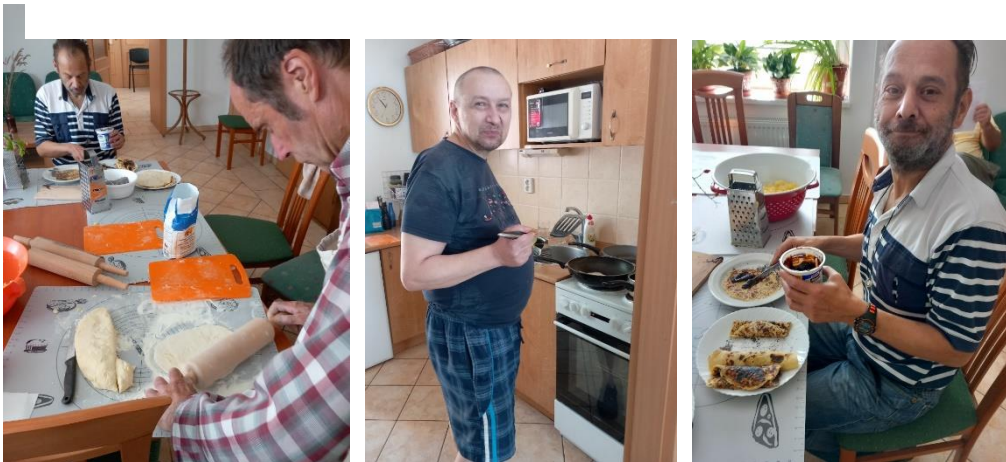
Postup přípravy:



Lokše, laty, šumpále, patenty a na jižní Moravě (hlavně na Slovácku) přesňáky. A jak se bramborovým plackám pečeným na rozpálené plotně bez použití tuků říká ve vašem regionu? Tyto velmi tenoučké placky už naše prababičky smažily na kamnech na plotýnce, na sucho. Bylo to původně jídlo chudých. Jsou na ně potřeba pouze brambory, mouka a sůl. Tedy suroviny, které měli lidé běžně doma. Sádlem se mazaly až hotové placky a sypaly se mákem. Na Moravě je dnes oblíbená hlavně sladká varianta, nejčastěji se připravují zavinuté s povidly a mákem. Někde se ještě polévají máslem. Na Slovensku, kde se jim říká lokše, jednoznačně převládá příprava na slano. Hotové lokše se mažou husím sádlem a přikusují se třeba k polévce. Lokše mohou být také plněné kysaným zelím či mletým masem. Proslulou pochoutkou jsou lokše plněné husími jatýrky. Tak jaké budou vaše bramborové placky? Na sladko, či na slano?

Z výše uvedených surovin připravíme cca 12 ks lokší o průměru 15 cm. Brambory uvaříme ve slupce, ještě teplé oloupeme a necháme vychladnout. Vychladlé brambory nastrouháme na jemno, přidáme sůl a vypracujeme těsto. Z těsta oddělujeme kousky, které si na jemně pomoučeném stole vyválíme na tloušťku cca 2 mm. Vykrajujeme pravidelná kolečka, můžeme si pomoci třeba pokličkou.

Lokše opékáme na rozpálené suché pánvi (zajisté to bude možné i na litinových plotnách), dokud se na nich nezačnou objevovat hnědé flíčky. Lokše se na pánvi budou nafukovat, pak ale splasknou. Po upečení potřeme rozpuštěným sádlem nebo máslem a skládáme na sebe, aby provlhly.



Bramborové tašky – kratifasky

1 kg polohrubé mouky
2 lžičky soli
50 dkg vařených brambor
2 vejce
1 dcl oleje
4 dcl mléka
40 g kvasnic + cukr do kvásku
20 dkg cukr krystal

Dále:
sádlo na maštění
dětská krupice na prosypání (aby se těsto nelepilo)
moučkový cukr a mletá skořice (mák)

Z výše uvedených surovin zpracujeme kynuté těsto. Poté rozválíme na plát, potřeme sádlem, posypeme krupicí, ochutíme cukrem skořicí/mákem a na třetiny složíme jako závin. Nakrájené na stejně velké dílky, potřeme sádlem a dáme upéct. Po upečení tašky natrháme a znovu mastíme.

Lečo

Lečo je pokrm typický pro maďarskou a ostatní středoevropskou kuchyni. Je oblíbeným letním jídlem. Zavařování hotového leča je možností, jak uchovat zeleninu pro zimní měsíce. Na herním klubu jsme připravili lečo dle receptu uvedeného níže.

Ingredience:
4 ks paprika, 2 ks cibule, 1 kg rajče,
2 ks klobása, 6 ks vejce, olej

Postup přípravy:

Rajčata a papriky důkladně očistíme a zbavíme semínek a stopek. Cibuli oloupeme. Všechnu zeleninu společně s cibulí nakrájíme na kostky. Nejdříve osmažíme cibulku s nakrájenou klobásou, až potom přidáme ostatní zeleninu a trochu dusíme. Přidáme sůl, pepř a trochu mleté papriky. Nakonec do leča s klobásou přidáme rozšlehané vejce a ještě chvíli mícháme. Lečo s klobásou podáváme s opečenými toasty.



Doplňovačka

Ve třetím sloupci doplňovačky získáte slovo, které doplníte do tajenky. Doplňovačku pro vás připravil pan Karel Hladký.

Franz Kafka

byl pražský německy píšící židovský spisovatel. Je považován za jednoho z literárně nejvlivnějších spisovatelů 20. století, byl členem Pražského kruhu. Napsal tři romány – Amerika, Proces a Zámek – a řadu povídek a novel (například Proměna). Podle něj vzniklo přídavné jméno kafkovský, jež existuje také v mnoha dalších světových jazycích a je typické pro situace obsažené v Kafkových románech.



B						1. Obavy, strachy
B						2. Životabudiče
B						3. Marasty
B						4. Zdrav. přístroje
B						5. Umělé nádrže
B						6. Malé prodejny
B						7. Řídítka na kole
B						8. Alkoholické nápoje
B						9. Skupina Václava Neckáře
B						10. Doprovod hromů
B						11. Prémie

Tajenka: Jsem svobodný, a proto
(Franz Kafka)

1. bojary, 2. bustry, 3. břecky, 4. bemery, 5. bazěny, 6. butíky, 7. berany, 8. brandy, 9. bacily, 10. blesky, 11. bonusy.

Akce sociální rehabilitace

Turnaj v ruských kuželkách a šipkách

Kdy: úterý 10. října 2023 od 12:30 do 15:30 hod.

Kde: dvorek Psychocentra Domeček

Posezení pod pergolou s country hudbou

Kdy: pátek 13. října od 15:00 do 16:00 hod.

Kde: dvorek Psychocentra Domeček

Pozn: Akce určeny pro klienty sociální rehabilitace a chráněného bydlení.

Akce města Hodonín

Datum	Hodina	Název	Místo konání
každé pondělí	16:30-18:30	Taneční kurz pro studenty	DK Hodonín
Každé pondělí	19:00-21:00	Taneční kurz pro dospělé	DK Hodonín
5.10.	16:00	SDH Svárovanka – dechovka	DK Hodonín
6.10.	19:00	Tublatanka „Dobří priatelia“ tour – koncert	DK Hodonín
9.10.	19:00	Deštivé dny – divadlo	DK Hodonín
11.10.	19:00	Už to začalo – divadlo vhodné i pro školy	DK Hodonín
13.10.	19:00	Mig21 – koncert	DK Hodonín
14.10.	16:00	Míša Růžičková – Hurá za dobrodružstvím děti od zlet	DK Hodonín
15.10.	19:00	Holubice – Eva a Karolína Holubová show	DK Hodonín
20.10.	19:00	Harlej – koncert	DK Hodonín
21.10.	7:00-12:00	Blešák s farmářským trhem	Masarykovo náměstí Hod.
25.10.	19:00	Neskoro večer – Talk show Petra Marcina	DK Hodonín
27.10.	19:00	Oslavy 105 let republiky, lampionový průvod, ohňostroji	Masarykovo náměstí Hod.
30.10.	19:00	Pjér la Šéz a Ondřej Smeykal – koncert	Kino Svět Hodonín